

# 제32회 광주김치축제 대한민국 김치 경연대회 개최 공고

민족 대표 음식인 김치의 문화적, 기능적 전통을 계승 발전시킬  
주역을 뉘는 ‘대한민국 김치 경연대회’ 개최를 아래와 같이  
공고하오니 많은 관심과 참여 바랍니다.

## 1 모집개요

- 대 회 명 : 제32회 광주김치축제 대한민국 김치 경연대회
- 진행 일정
  - 공고 기간 : 2025. 08. 18.(월) ~ 09. 12.(금)
  - 접수 기간 : 2025. 09. 01.(월) ~ 09. 12.(금) 18:00까지
  - 서류 전형 : 2025. 09. 17.(수) 13:00
  - 합격자 발표 : 2025. 09. 19.(금) 14:00
  - 1차 경연 : 2025. 10. 16.(목) 08:30~16:00
  - 2차 경연 : 2025. 10. 30.(목) 08:00~18:00
  - 시 상 식 : 2025. 10. 31.(금) ※ 광주김치축제 개막식
- 경연 장소 : 광주김치타운 다목적체험관
- 주최 / 주관 : 광주광역시 / 세계김치연구소
- 참가 자격 : 대한민국 국민(1인 1팀)
- 경연 종목

구 분	일 시	경 연 김 치	
		기본 김치	자유 김치
1차 경연	2025. 10. 16.(목)	배추김치* (숙성 평가)	자유 선택 김치 (숙성 평가)
2차 경연	2025. 10. 30.(목)	배추김치 (당일 제조)	자유 선택 김치 (당일 제조)

\* 배추김치는 포기김치를 의미함.

## ■ 지정 종목 요건

- (목 표) 배추김치 실기 평가를 통하여 기본적인 김치 담기 기능 및 문화적 이해도를 평가함으로써 전통 김치 전문가로서의 역량 파악
- (심사기준) 전통 김치의 제법 이해도, 전통 재료 활용 여부, 조리 숙련도, 완성 김치의 관능적 요소 등 항목별 전문성 평가
- (방 법) 지정 공간에서, 제한 시간 내에, 제시되는 원재료만을 활용하여, 본인의 역량을 최대한 발휘하여 완성도 높은 통배추김치 제조
- (사용가능 재료)

배추, 무, 마늘, 생강, 고춧가루(건고추, 생고추 가능), 파(대파, 쪽파), 양파, 갓, 부추, 미나리, 곡물죽(전통 곡류 중 자유 선택하되 현장 제조), 육수(재료 자유 선택하되 현장 제조), 사과, 배, 청각, 젓갈(3종 이내), 절임용 천일염

※ 모든 재료는 본인이 준비 함

※ 상기 품목은 레시피에 기재해야 하며, 기재된 재료 외 사용 불가

## ■ 자유 종목 요건

- (목 표) 김치 전문가에 요구되는 창의성, 응용력 등 제조 전문성을 확인, 평가 하고, 김치의 다양성 확보를 통한 산업성, 세계화 가능성 등 탐색
- (심사기준) 가문·지역·문헌 등에서 전승되거나 스스로 개발한 김치 시 연을 통하여 참가자 자신의 전문성(숙련도, 창의력, 응용력, 시연능력 등)과 관능적 우수성을 비롯한 독창성, 문화적 및 산업적 가치 등 해당 김치의 가치를 종합 평가
- (방 법) 주어진 시간 내에 재료, 제법, 형태 등의 제약 없이 신청자의 역량을 자유롭게 발휘하여 시연함

※ 숙성배추김치와 숙성자유김치는 1차 경연에서 담은 김치를 주최기관 기준에 따라 냉장 저장 보관 후, 2차 경연대회 시 평가합니다.

※ 숙성배추김치와 숙성자유김치 보관 및 심사를 위해 김치를 담을 수 있는

**밀폐용기(4 kg 용량 용기 2개)는 참가자가 반드시 준비**하여야 합니다.

- 40여종의 김치가 함께 보관되기에 밀폐용기 권장

※ 경연 종목 완성품 제출 시 **기본김치 4 kg 이상, 자유김치 4 kg 이상** 되어야 합니다.

※ 배추김치는 배추를 주재료로 고추 양념과 기타 부재료를 버무린 김치를 뜻합니다.

※ 자유 선택 김치는 주재료, 부재료, 양념을 자유롭게 사용하여 완성한 김치를 뜻합니다.

## 2 | 참가신청

- 공고 기간 : 2025. 08. 18.(월) ~ 09. 12.(금) 25일간
- 접수 기간 : 2025. 09. 01.(월) ~ 09. 12.(금) 18시까지
- 제출서류 : 참가신청서, 개인정보 이용동의서, 레시피,  
출품작 소개서, 김치 2종 사진(각 2매 이상)  
※참가신청서 다운로드 : 축제홈페이지(<http://kimchi.gwangju.go.kr>)  
세계김치연구소 홈페이지(<http://www.wikim.re.kr>)
- 접수 방법 : 이메일 및 우편접수(팩스접수 : 불가)
  - 이메일 접수처 : [gjkimchi32@wikim.re.kr](mailto:gjkimchi32@wikim.re.kr)
  - 우편 접수처 : [우 61755] 광주광역시 남구 김치로 86,  
세계김치연구소 스마트공정연구단
  - 문의전화 : 062-610-1774 / 1857

### 신청서 제출 시 유의사항

- 통신장애 및 배송오류 등으로 서류가 누락될 수 있으니 발송 후 도착 여부를 반드시 유선으로 확인하시기 바랍니다
- 이메일 및 제출서류 제목은 반드시 "김치 경연대회 ○○○(신청자명)"으로 작성  
예) 김치 경연대회(홍길동).hwp
- 참가신청서와 레시피는 한글파일(hwp)로 작성하여 파일로 제출하고, 요리 사진 및 기타 별첨 자료는 스캔하여 이미지 파일(칼라/1매당 1MB 이상)로 제출
- 우편접수 : 접수 마감일 18:00 도착 확인 분까지만 인정
- 접수 완료 후 레시피를 변경하고자 하는 경우 접수 마감일까지 반드시 전화문의 바람

### 3 | 서류심사

- 심사일자 : 2025. 09. 17.(수)
- 심사방법 : 제출한 서류(참가신청서, 레시피)를 토대로 심사
- 선정인원 : 서류심사를 통과한 20인 이내 선정
- 결과발표 : 2025. 09. 19.(금) 14:00 \* 축제홈페이지, 세계김치연구소 홈페이지 공고 예정

### 4 | 시상계획

- 시상일시 : 2025. 10. 31.(금) ※ 광주김치축제 개막식
- 시상 내용
  - 대 상(1팀) : 대통령상
  - 최우수상(2팀) : 농림축산식품부장관상  
문화체육관광부장관상
  - 우 수 상(2팀) : 광주광역시장상

### 5 | 전시 및 시식계획

- 전시일시 : 2025. 10. 31.(금) ~ 11. 2.(일) 3일간(광주김치축제)
- 전시장소 : 광주김치축제 장소 일원
- 내 용
  - ※대상 및 최우수상 수상작 6종 전시 및 3종 시식(포기김치만 시식)
  - ※대상 및 최우수상 수상자의 경우, 전시 및 시식 행사에 필히 참가하여야 함
  - ※세부사항은 수상자 개별 공지 예정

## 6 | 기타 사항

---

- 제출한 서류 및 자료는 일절 반환하지 않음
- 제출서류 및 기타 자료의 내용이 허위로 판명되거나 기타 위법한 사항이 확인되는 경우 접수가 취소되며, 수상자일 경우 시상 무효 및 환수 조치함
- 수상자 의무사항 : 대통령상 수상자는 김치 홍보 등을 위한 다양한 활동에 적극적으로 참여하여야 함
- 재료비 지급 : 경연 참가자에게 재료비 각 30만원 씩을 지급함

## 7 | 경연진행

구 분	1차 경연	2차 경연
일 시	· 2025. 10. 16.(목) 08:30 ~ 16:00	· 2025. 10. 30.(목) 08:30 ~ 18:00
장 소	· 광주김치타운 내 ‘다목적 체험관’ (주소 : 광주광역시 남구 김치로 60)	
참 가 팀	· 서류심사 통과 20인 이내	
심 사 방 법	· 심사위원 구성 : 김치 관련 학자·전문가 7명으로 구성 · 평가 방법 : 경연규정 및 평가 기준에 의거 채점	
경 연 내 용	① 숙성시킬 기본 김치(배추김치) 만들기 - 4 kg 이상 ② 숙성시킬 자유 김치 만들기 - 4 kg 이상 ③ 완성된 김치를 참가자가 직접 저장용 용기에 넣고 봉인 - 주최·주관기관 관계자 입회  ※ 1차 경연참가 시 완성 김치를 저장, 숙성할 밀폐 용기를 참가자 지참 (4 kg 용량 용기 2개 개별 준비)	① 1차 경연에서 담가 숙성시킨 김치 평가 - 본선 당일 오전까지 숙성 후 경연장에서 참가자에게 인계 - 심사위원 관능평가  ② 경연 진행 및 심사 - 기본 김치(배추김치) 담기 - 자유 김치 담기 - 완성 김치 실물 전시 - 전 과정 심사 및 종합 평가  ③ 심사결과발표 - 참가자 전체 기념촬영 포함  ※ <u>크기(지름 30 cm 내외)의 전시용 그릇(3종) 참가자 지참</u> ※ 자유종목 숙성김치는 심사위원 관능평가만 진행
	① 1차 숙성 : 지정장소에서 실온상태로 1일간 숙성 ② 2차 숙성 : 1차 숙성 후 0~2℃ 저온 저장고에서 14일간 보관	

## 7 | 진행순서

○ 1차 경연 【2025. 10. 16.(목), 08:30 ~ 16:00】

시 간		주 요 내 용	비 고
08:30~09:10	40'	참가자 등록 및 입장	사 회 자
09:30~10:00	50'	경연준비 및 유의사항 공지/ 레시피 재료검수	감 독 관
10:00~10:10	10'	감독관 소개, 경연규정 설명	
10:10~12:00	110'	경연 1부 진행	
12:00~13:00	60'	중식(주최 측 제공, 외부 출입 불가)	
13:00~16:00	180'	경연 2부 진행	
		(기본김치 4 kg, 자유김치 4 kg 제출 및 봉인)	
		실온 보관 1일 후 0~2℃ 저장 14일간 숙성	주최 측

○ 2차 경연 【2025. 10. 30.(목), 08:30 ~ 18:00】

시 간		주 요 내 용	비 고
08:30~09:10	40'	참가자 등록 및 입장	사 회 자
09:10~10:00	50'	경연준비 및 유의사항 공지/ 레시피 재료검수	감 독 관
10:00~10:10	10'	심사위원 소개, 경연규정 및 평가기준 설명	
10:10~12:00	110'	경연 1부 진행	
12:00~13:00	60'	중식(주최 측 제공, 외부 출입 불가)	
13:00~16:50	230'	경연 2부 진행	
16:50~17:50	60'	심사 및 집계	
		(기본김치와 자유김치 숙성 및 당일 제조 김치)	
17:50~18:00	10'	심사결과 발표 및 전체 기념촬영	

※ 경연장 행사 상황에 따라 시간은 단축 또는 지연될 수 있습니다.

## 8 경연규정

- 참가자는 기본 경연과 본 경연 모두 08:30까지 반드시 본인임을 증명할 수 있는 신분증(주민등록증, 운전면허증 등)을 지참하고 참가등록을 완료해야 함. 시간 경과 시 입장 불가
- 경연에 필요한 모든 재료와 비품은 경연 당일 09:00까지 반입 가능하며, 주최 측에서 정한 입장 시간 등을 준수하여야 함
- 주최 측에서 공지하는 지원 비품과 재료를 제외하고 경연에 필요한 모든 재료와 도구 및 비품은 참가자가 준비해야 함

### 지원비품

- ❖ 싱크대 1조, 조리테이블(1.8×0.8m) 1조, 도마(45×35cm), 칼, 양푼(지름55cm), 볼(지름43, 35cm), 흰그릇(지름20cm), 바구니(지름35, 50cm), 냄비 22cm, 가스버너 1구, 부탄가스2EA, 앞치마·위생모(두건) 1조, 맛 평가 시식용 접시 3조, 생수1.8L 2통, 키친타올, 쓰레기봉투, 음식물 쓰레기통
- 완성된 요리는 행사장 내에 설치된 전시 테이블(0.9×0.7m)에 전시해야 하며, 공간을 고려한 적당한 크기(지름 30cm 내외)의 전시용 그릇(3종)과 1차 경연 후 기본 김치와 자유 김치를 저장할 밀폐 용기는 참가자가 준비하여야 함
- 참가자는 경연장에서 제한된 시간 내에 전시 및 심사용 요리를 모두 완성해야 하며, 지정된 시간 내에 완성품을 모두 제출하지 못하면 심사에서 제외됨
- 경연장에서 완성한 김치를 제외한 곁들임 음식(밥, 떡, 음료 등)을 별도로 전시하거나 시식용으로 제공할 수 없으며, 이를 어길 시 심사대상에서 제외됨
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달 된 작품은 심사에서 제외함
- 모든 소지 물품 및 요리 등에 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 타 요리대회 수상작 및 전시작품은 심사에서 제외함  
(시상 이후라도 위반 사실 발견 시 시상 철회 및 시상금 회수, 표절/모작 등으로 인한 민·형사상 책임은 참가자 본인에게 있음)

- 경연대회에서는 참가신청서에 기재된 재료만 사용할 수 있으며, 만일 재료 검수 과정 및 시연 중 참가신청서에 기재되지 않은 재료 발견 시 총점에서 10점 감점함
- \* 참가신청서의 레시피 자료는 심사위원에게 심사서류와 함께 제공
- \* 참가신청서에 기재된 레시피 내용을 기준으로 서류 및 경연대회 심사가 진행되므로 자료를 정확히 작성, 제출하여야 함
- 예1) 고추 사용 시 레시피에 ‘청량고추’, ‘파리고추’, ‘오이맛고추’, ‘생 붉은고추’, ‘건 붉은고추’ 등으로 명확히 구분하여 작성
- 예2) 마늘 사용 시 레시피에 ‘통마늘’, ‘깎마늘’, ‘다진마늘’ 등으로 구분하여 기재
- 모든 재료는 제출된 레시피 대로 준비하여 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며 사전 조리된 재료(예시 : 경연대회 전 미리 만들어 온 육수 또는 혼합양념)를 사용하는 경우 심사에서 실격 처리됨

- 완성된 김치를 제출할 때 담는 그릇을 제외하고는 주변에 별도의 장식물(조화, 인형, 소품, POP 등)을 놓거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 위반하는 경우 최대 10점까지 감점 처리함
- 참가자는 심사 결과에 승복하여야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 함
- 참가자 소지품 분실 및 파손에 대해서 주최 측은 책임지지 않음
- 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 또는 감점 처리되며, 본 규정에 명기되지 않은 사항은 주최 측의 내부 규정 및 심사위원단의 협의 결과에 따름
- 본 규정은 주최 측의 상황에 따라 규정을 수정하거나 추가할 수 있으며, 그 내용은 홈페이지를 통해 공지함

- 본 대회 출품 김치에 대한 전시, 녹화, 요리책 제작 등에 관한 모든 소유권과 저작권은 주최 측과 참가자에 귀속됨
- 수상 김치는 축제기간 중에 전시하여야 하며, 수상 김치에 대한 포괄적 저작권(레시피 포함)은 주최 측에 귀속됨

## 8 | 평가기준 및 항목별 배점

- 심사·평가는 아래 기준에 의하며, 총 300점 만점으로 심사위원이 심사하고 고득점자순으로 입상자를 선정함

※ 동점자 발생 시 해당자만 심사위원단 토론 및 투표로 결정함

### ○ 기본 김치(배추김치)

구 분		평 가 기 준	배 점		비고
기본 김치 (당일제조 배추김치)	재 료	재료의 선택, 재료 기준 준수 여부	5	5	
	조리과정	재료손질 및 위생	10	25	
		조리 숙련도	15		
		레시피의 정확도	10	10	
	생 김 치	외관, 담음새	15	60	
		재료들의 조화, 절임, 버무리	15		
		종합적인 맛	30		
숙성김치 (배추김치)	숙성김치	외형, 색깔, 담음새	20	100	
		향미	25		
		조직감	25		
		숙성김치의 종합적인 맛	30		
합 계			200		

○ 자유 김치(자유선택김치)

구 분	평 가 기 준	배 점		비고
메뉴 및 재료	재료의 선택, 어울림	10	10	
조리과정	전처리 및 위생	5	20	
	조리 숙련도	15		
품질과 맛	외관, 담음새	10	50	
	조직감	10		
	종합적인 맛(숙성김치, 당일제조김치)	30		
산업화	문화적 요소 (스토리, 역사성 등)	5	20	
	상품화 가능성 (컨셉트, 네이밍 등)	5		
	산업성 (제조 용이성, 가격 등)	5		
	독창성, 창의성	5		
합 계			100	

## 특별 강조사항

### ● 감점사항

- 경연대회에서는 참가신청서에 기재된 재료만 사용할 수 있으며, 만일 재료 검수 과정 및 시연 중 참가신청서에 기재되지 않은 재료 발견 시 총점에서 10점 감점함
  - \* 참가신청서에 기재된 레시피 내용을 기준으로 서류 및 경연대회 심사가 진행되므로 자료를 정확히 작성, 제출하여야 함
- 완성된 작품을 제출할 경우에는 작품을 담는 그릇을 제외하고 주변에 별도의 장식물(조화, 인형, 소품, POP 등)을 놓거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길 시 총점에서 최대 10점까지 감점 처리함

### ● 심사 제외사항

- 지정된 시간 내에 완성품을 전시하지 못하면 심사에서 제외함
- 경연장에서 완성한 김치를 제외한 곁들임 음식(밥, 떡, 음료 등)을 별도 전시하거나 시식용으로 제공할 수 없으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달된 작품은 심사에서 제외함
- 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 타 요리대회 출품작 및 전시작품은 심사에서 제외함
- 모든 재료는 제출된 레시피 대로 준비하여 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며 사전 조리된 재료(예시 : 경연대회 전 미리 만들어 온 육수 또는 혼합양념)를 사용하는 경우 심사에서 실격 처리됨

접수번호	<h2 style="margin: 0;">제32회 광주김치축제</h2> <h3 style="margin: 0;">『대한민국 김치 경연대회』 참가신청서</h3>			
대한민국 김치 경연대회 2025- 호				
김치명	기본 김치	<b style="color: blue;">작품명(배추김치, 숙성배추김치)</b> <small>※ 배추김치는 배추를 주재료로 고추양념과 기타 부재료를 버무린 김치를 뜻함</small>		
	자유 김치	<b style="color: blue;">작품명(자유선택김치, 숙성자유선택김치)</b> <small>※ 일반적으로 식용 가능한 재료를 활용</small>		
참가자 인적사항	성명		생년월일	
	휴대전화 (연락처)		E-mail	
	주소			
<p>위와 같이 제32회 광주김치축제 『대한민국 김치 경연대회』에 소정의 서류를 갖추어 신청서를 제출합니다.</p> <p style="margin-left: 200px;">2025. . .</p> <p><b>세계김치연구소장 귀중</b></p>				
<p>※첨부서류 : 출품작 소개서, 레시피 1부, 김치 2종 사진 각 2매 이상(별첨), 개인정보 수집 및 이용에 관한 동의서</p> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">이메일 접수처 : <a href="mailto:gjkimchi32@wikim.re.kr" style="color: purple;">gjkimchi32@wikim.re.kr</a></p>				

## 출품작 소개서

출품작 소개 : (글자 크기 13p, A4 1매 이내)

○ 작성요령

- 자유롭게 기술하되 다음 사항을 고려하여 작성

- 1) 출품 김치의 레시피가 만들어지게 된 이유, 배경
- 2) 출품 김치에 얽힌 추억이나 이야기
- 3) 출품 김치의 특징과 가치에 대하여 등

**[필수]** 출품작 소개 요약 :

전시 스토리보드용 (글자 크기 13p, 8줄 이내)

위에 기재한 사항은 사실과 틀림없음을 확인합니다.

2025. . . 작성자 : (서명/인)

## 제32회 광주김치축제

# 『대한민국 김치 경연대회』 레시피(기본 김치)

김치명	배추 김치
-----	-------

### (완성 사진 삽입)

[확인 후 삭제] 참가자 작품 스토리보드에 출품작 설명과 함께 활용될 사진.

재 료	용량	단위	재 료	용량	단위	육 수	용량	단위
배추	4	kg	고춧가루(예시)	600	g	무(예시)	600	g
무	300	g	새우젓(예시)	600	g	양파(예시)	600	g
절임소금	400	g	액젓(예시)	30	ml	대파	30	ml
절임수		g/ml	소금(예시)	10	g	물	2	L
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml

조리법 [확인후 삭제: 김치에 직접 들어가는 재료와 육수의 재료를 구분하여 작성]

- (1) 배추는 겉잎을 떼고 밑 부분을 자른 다음에 ~ (예시)
- (2) 무와 밤은 채를 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썰고 ~ (예시)
- (3) 마늘, 생강, 생새우, 새우젓 건더기를 갈고 ~ (예시)

※심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기 바랍니다. (글자 맑은고딕 10Pt 준수)  
 ※본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용할 경우 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다.  
 ※반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다.  
 단위는 g(무게), ml(부피)만 사용하며, ea(개수)는 사용하지 않는다.

## 제32회 광주김치축제

# 『대한민국 김치 경연대회』 레시피(자유선택 김치)

김치명	
-----	--

### (완성 사진 삽입)

[확인 후 삭제] 참가자 작품 스토리보드에 출품작 설명과 함께 활용될 사진.

재 료	용량	단위	재 료	용량	단위	육 수	용량	단위
배추	4	kg	고춧가루(예시)	600	g	무(예시)	600	g
무	300	g	새우젓(예시)	600	g	양파(예시)	600	g
절임소금	400	g	액젓(예시)	30	ml	대파	30	ml
절임수		g/ml	소금(예시)	10	g	물	2	L
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml

조리법 [확인후 삭제: 김치에 직접 들어가는 재료와 육수의 재료를 구분하여 작성]

- (1) 배추는 겉잎을 떼고 밑 부분을 자른 다음에 ~ (예시)
- (2) 무와 밤은 채를 썰고, 쪽파는 4cm 길이로 썰고 ~ (예시)
- (3) 마늘, 생강, 생새우, 새우젓 건더기를 갈고 ~ (예시)

※심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기 바랍니다. (글자 맑은고딕 10Pt 준수)  
 ※본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용할 경우 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다.  
 ※반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다.  
 단위는 g(무게), ml(부피)만 사용하며, ea(개수)는 사용하지 않는다.

